

Kontrolrapport



Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse **Søllerødvej 35**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **71916928**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2019	
Dato	07-11-2018	
Dato	17-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i produktionskøkken, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostrum, køle- og frostskebe, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start stod døren til forrum, samt dør til toilettet åbent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der skal være 2 lukkede dører mellem toilet og lokale, hvor der produceres og håndteres fødevarer. Vejledt om dørpumpe som løsningsforslag.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et grovkøkken udenfor i varemodtagelsesområdet, som bruges til skylning af frugt og grønt. Der er en vask på arbejdsbordet, som personalet bruger til at skylle frugt og grønt. Køkkenansvarlig oplyser at vask af hænder foregår indenfor i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har haft samme forhold ved tidligere tilsyn.

Ydet konkret vejledning om at virksomheden skal have et passende antal vaske, der er tilpasset virksomhedens aktiviteter, herunder en separat håndvask, der er forsynet med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse Søllerødvej 35

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 71916928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rindende koldt og varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder arbejdsborde, gummilister i kølemøbler, stegområdet herunder emfang i produktionskøkken. Vejledt konkret om en øget rengøringsfrekvens af svært tilgængelige områder herunder gitter på køleblæser i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur køl/frost, opvarmning og nedkøling fra oktober 2020 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-05-2021

Dato